



<https://www.champagne-geoffroy.com/en/accueil-champagne-geoffroy/>

CHAMPAGNE GEOFFROY – CHAMPAGNE PURETÉ – BRUT NATURE – PREMIER CRU

TIRAGE : Juillet 2017 / DATE DE DÉGORGEMENT : MARS 2022 / PAS DE DOSAGE 12,5%

ASSEMBLAGE 2016 + RÉSERVE PERPÉTUELLE

35% MEUNIER, 35% PINOT NOIR ET 30% CHARDONNAY

ESAME VISIVO: brillante e di un colore dorato scarico con riflessi di tonalità bronzo; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, con aromi che catturano elegantemente le papille olfattive, per la cui descrizione è facile identificare i sentori di lievito, mela renetta, vaniglia, burro di arachidi, salvia, limone, mandorla, nota vegetale, mandarino e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione della morbidezza è durevole durante la degustazione ed è spalleggiata da una buona quantità di salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è decisa e competitiva grazie ad una notevole presenza della sensazione di anidride carbonica e la chiusura di bocca si presenta leggermente amarognola con una nota aromatica di agrumi; la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Linguine alle cicale di mare

Parametri della combinazione:

1. La sensazione speziata del piatto si neutralizza con la morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La tendenza dolce del piatto si oppone alla sensazione carbonica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: uno champagne di buon livello che in degustazione si dimostra bello e buono, ma che per raggiungere il cosiddetto *savoir-faire* dei grandi champagne, manca ancora di eleganza e finezza (la sensazione gustativa della mineralità dettata dall'anidride carbonica, risulta piacevolmente vibrante, ossia un pochino al di sopra delle previste aspettative); sicuramente uno champagne gastronomico che, se aperto e degustato in questo momento, esige, per la sua combinazione enogastronomica, una ricetta di mare valida e accurata.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.